



Pa amb tomàquet (Pain à la tomate)

Ingrédients pour 4 personnes :

1 pain de campagne
3 tomates
1 ail
Huile d'olive
Sel

Préparation :

Couper le pain en tranche

Faire toaster le pain au four ou au toaster (le pain doit être grillé mais pas trop cuit).

Couper les tomates en 2.

Eplucher plusieurs gousses d'ail.

Quand le pain est prêt, frotter chaque tranche avec l'ail puis la tomate.

Saler et ajouter un filet d'huile d'olive.

C'est prêt !

A déguster sans tarder pour éviter au pain de ramollir....

On peut aussi le déguster accompagné d'anchois dessalés de Collioure, ou de poivrons rouges grillés, ou d'une tranche fine de jambon Serrano.



**BALADE EN PAYS
CATALAN**

[HTTPS://BALADEENPAYSCATALAN.FR/](https://baladeenpayscatalan.fr/)

